

PRIMAVERA · SPRING · PRINTEMPS

· 2021 ·

Comunicato stampa Pasqua - Febbraio 2021



PASQUA 2021: DEBUTTA LA COLOMBA AL CARMELLO SALATO

*La Colomba al Caramello salato è il nuovo gusto di primavera che conquista già dall'aspetto voluttuoso: una **copertura (rigorosamente fatta a mano) di cioccolato bianco e nocciole Piemonte Igp** e farcito con la crema al **Caramello salato Made in Loison**.*

Il nuovo gusto fa parte della collezione Genesi che raccoglie i sapori classici Made in Loison



L'ISPIRAZIONE TRA CAMEL AU BEURRE SALÉ, TOFFEE E DULCE DE LECHE

In Francia la ricetta del *caramel au beurre salé* è stato un colpo di genio del Maître Chocolatier e Caramélier Henri Le Roux, di Quiberon in Bretagna, quando nel 1977 ebbe l'azzeccatissima idea di aggiungere burro salato di Normandia e panna allo zucchero caramellato; nel mondo anglosassone sono tutti pazzi per il **Toffee**, il cui nome deriva dalla alterazione di "taffy", la tipica caramella gommosa per bambini; tra Spagna Portogallo e soprattutto in America del Sud spopola il **Dulce de Lece**, nato per caso da una pentola piena di latte zuccherato lasciato incautamente sul fornello. Denominatori comuni sono lo zucchero, il burro e la panna. E in Italia?



CARMELLO SALATO: UNA RICETTA MADE IN LOISON

Il caramello salato che farcisce la Colomba Loison è **Made in Loison**, realizzata su ricetta di Dario Loison, in cui è stata fortemente ricercata la stabilità e l'equilibrio **tra dolce e salato**, dove l'uno non sovrasta sull'altro.



NOVITÀ: NUOVO GUSTO 2021, COLOMBA AL CARMELLO SALATO

Una colomba novità che perpetua il grande successo invernale del caramello salato iniziato nel **2018 con il Panettone Nerosale**, seguito nel **2019 con il Pandoro al Caramello salato**.

La nuova colomba conquista già dall'aspetto voluttuoso grazie alla **copertura di cioccolato bianco al caramello, nocciole Piemonte IGP** e granella di zucchero, **farcito con gocce di cioccolato al latte e crema al caramello al burro salato**.

La copertura al cioccolato bianco è realizzata a mano e avviene dopo la cottura al forno.

La colomba al Caramello salato fa parte della collezione Genesi, linea TOP, e interpreta il cosiddetto "**Made in Loison**" utilizzando i migliori ingredienti base: latte e burro di montagna lavorati freschi, uova di allevamenti sicuri, mandorle italiane di prima scelta, zucchero italiano di prima scelta e sale marino integrale di Cervia oltre alla **Vaniglia Mananara del Madagascar (presidio Slow Food)**.

*Impara a fare i dolci con spensieratezza e a offrirli con sentimento, ma evita di mangiarli. Dello zucchero, come delle carezze, è facile diventare schiavi una volta che ci si è preso gusto.
(Isabel Allende)*

Press Info:

press@loison.com

Giulia Marruccelli +39 347 0452739

Francesca Brazzale +39 0444 557844 interno 424

Elisa Tronca +39 0444 557844 interno 428

Dario Loison +39 348 4106615

www.loison.com - press.loison.com

www.insolitopanettone.com